WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ABSOLUT PRIORITÄR

Diese Anweisungen sowie das Gerät verfügen über wichtige Sicherheitshinweise, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.

Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und andere Personen.
Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die zu schweren Verletzungen führt, wenn sie nicht vermieden wird.

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis die Installation durchgeführt wurde.
- Die Installation oder Wartung muss von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Das Netzkabel darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Keine Vielfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.
- Nicht am Gerät oder am Netzkabel ziehen, um es von der Stromversorgung zu trennen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Beheizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung oder Kenntnis des Geräts sowie Kinder ab einem Alter von 8 Jahren dürfen dieses Gerät benutzen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen worden sind und die damit verbundenen Gefahren begreifen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät fern gehalten werden, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb des Bedienpaneels nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zu ihrer Explosion und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Berühren Sie das Gerät nicht während des Pyrolysezyklus. Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern (nur für Geräte mit Pyrolysefunktion).
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.
- Keine stark scheuernden Reiniger oder scharfkantigen Metallschaber zur Reinigung des Türglases verwenden. Sie können die Oberfläche verkratzen, was zu Glasbruch führen kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe austauschen, es besteht Stromschlagrisiko.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Schneiden Sie das Netzkabel durch, bevor Sie das Gerät verschrotten.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

AUFSTELLUNG

Prüfen Sie nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90 °C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank vor Einschub des Backofens auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie alle Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Spannung auf dem Typenschild des Geräts muss der Spannung der Netzversorgung entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Geräts (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (der Kabeltyp steht auf dem Anschlussschild) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenn kein Anschlussschild vorhanden ist, nur durch ein genau baugleiches Kabel ersetzen. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

KOPPLUNG VON KOCHFELD UND BACKOFEN

ACHTUNG: Schließen Sie das Gerät erst nach Beendigung des Anschlusses von Backofen und Kochfeld ans Netz an. Vor dem Anschluss des Gerätes an das Netz prüfen, ob das Modell des Kochfeldes in der Produktbeschreibung Ihres Händlers unter den möglichen Kombinationen Backofen/Kochfeld aufgeführt ist. Schieben Sie die Verbindungsstecker des Kochfeldes wie in der Einbauanleitung gezeigt in die Backofenbuchsen. Achten Sie auf die Übereinstimmung der Farben und Anschlussplätze. Drücken Sie die Verbindungsstecker bis zum Anschlag in die Buchsen und vergewissern Sie sich, dass die Zunge einrastet Schrauben Sie die Mutter der Erdungsschraube ⏚ vom oberen Backofendeckel ab und ziehen Sie das gelb-grüne Erdungskabel durch, ohne die Unterlegscheibe abzunehmen. Ziehen Sie die Mutter der Erdungsschraube wieder fest an.

ACHTUNG: Falls die Kochfeldstecker in Form und Farbe nicht mit den Buchsen des Backofens kompatibel sind, fordern Sie bitte den Adaptersatz (Art.-Nr. AMC 873) bei unserem Kundendienst an.

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme:

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200 °C auf und lassen Sie ihn ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs:

- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie niemals Wasser in einen heißen Backofen, da dies die Emailbeschichtung beschädigen kann.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♺). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es so, wie es die verantwortlichen Stellen vorschlagen.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
- Durch eine angemessene Entsorgung des Gerätes trägt der Nutzer dazu bei, potenziell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts entstehen würde.
- Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie den Backofen 10 bis 15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit aus. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

STÖRUNG - WAS TUN?

Der Backofen funktioniert nicht:

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen:

- Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
- **Wichtig:** Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt die Tür gesperrt. Warten Sie, bis die Tür automatisch entriegelt wird (siehe Abschnitt „Reinigungszyklus bei Backöfen mit Pyrolyse-Funktion").

Die Elektronikuhr funktioniert nicht:

- Zeigt das Display ein „F" und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem Buchstaben „F" folgt.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.
Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte **Kundendienststelle** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

REINIGUNG

⚠ WARNUNG

- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**
- **Lassen Sie den Backofen vor dem Reinigen auskühlen.**
- **Trennen Sie das Gerät vor Wartungsmaßnahmen von der Stromversorgung.**

Außenoberflächen

ACHTUNG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Tuch.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und einigen Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Geräteinnenraum

ACHTUNG: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen und reinigen Sie ihn, solange er noch warm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. durch stark zuckerhaltige Speisen) besser entfernen zu können.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

- Reinigen Sie die Glasteile der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE).
- Das obere Grillelement lässt sich (nur bei bestimmten Modellen) zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums herunterklappen (siehe PFLEGE).

HINWEIS: Während längeren Garens von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse, usw.) könnte sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Trocknen Sie den kalten Backofen mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Zubehör:

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, so lange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Reinigung der Backofenhinterwand und der katalytischen Seitenwände (falls mitgeliefert):

ACHTUNG: Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.

- Lassen Sie den leeren Backofen zur Reinigung eine Stunde mit der Heißluftfunktion bei 200 °C laufen.
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und verwenden Sie dann einen Schwamm, um eventuell noch vorhandene Speisereste zu entfernen.

PFLEGE

⚠ WARNUNG

- **Verwenden Sie Schutzhandschuhe.**
- **Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.**
- **Trennen Sie das Gerät vor Wartungsmaßnahmen von der Stromversorgung.**

AUSBAU DER TÜR

Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C) bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

Einsetzen der Tür:

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken wieder nach hinten.
4. Schließen Sie die Tür.

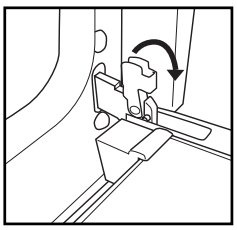


Abb. 1

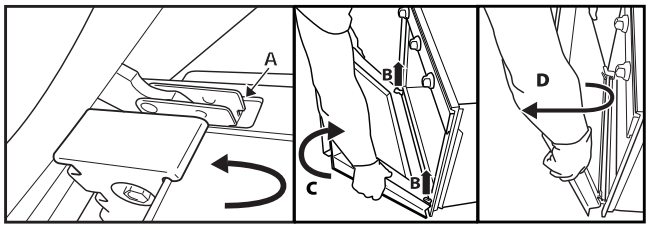


Abb. 2

ABSENKEN DES OBEREN GRILLELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter (Abb. 3).
2. Ziehen Sie das Heizelement etwas nach vorn (Abb. 4) und senken Sie es anschließend ab (Abb. 5).
3. Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.

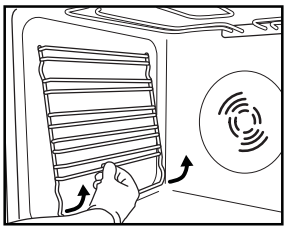


Abb. 3

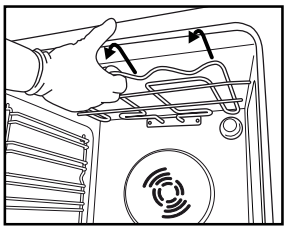


Abb. 4

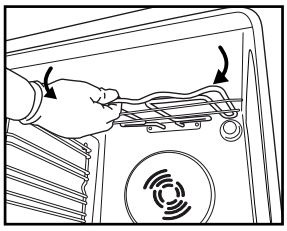


Abb. 5

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Gehen Sie wie folgt vor, um die Glühlampe der hinteren Backofenbeleuchtung auszuwechseln (falls vorhanden):

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 6). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf (Abb. 7).
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

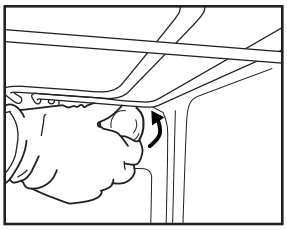


Abb. 6

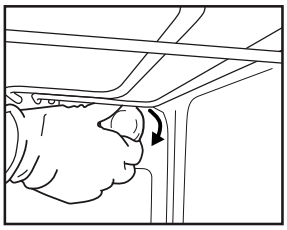


Abb. 7

HINWEIS:

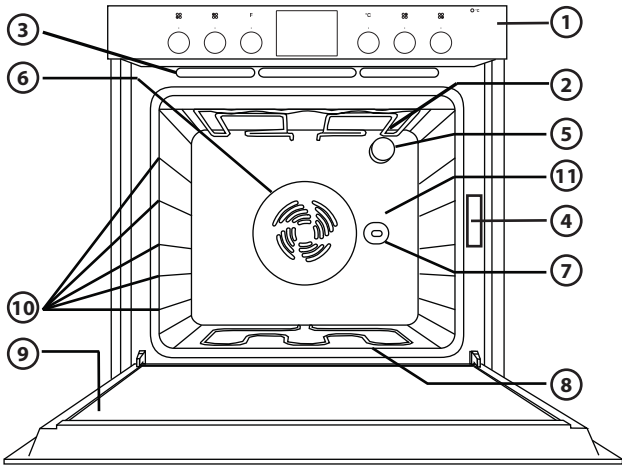
- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T300 °C (modellabhängig).
- Die in dem Gerät eingesetzte Glühlampe wurde speziell für elektrische Haushaltsgeräte entwickelt und eignet sich nicht zur Zimmerbeleuchtung (Kommissionsverordnung (EC) Nr. 244/2009).
- Die Lampen sind bei den Kundendienstzentren erhältlich.

ACHTUNG:

- **Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.**

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN

FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS LESEN SIE BITTE DEN TEIL BEZÜGLICH DER INSTALLATION



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlsystem (falls vorhanden)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Lampen
6. Heißluftsystem (falls vorhanden)
7. Drehspieß (falls vorgesehen)
8. Unterer Heizwiderstand (nicht sichtbar)
9. Tür
10. Position der Einschübe
11. Rückwand

HINWEIS: Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen

HINWEIS: Das Erscheinungsbild Ihres Geräts kann sich leicht von der Zeichnung unterscheiden.

PASSENDES ZUBEHÖR

(mitgeliefertes Zubehör siehe Technische Daten)

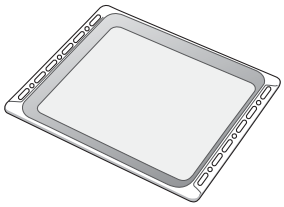


Abb. 1

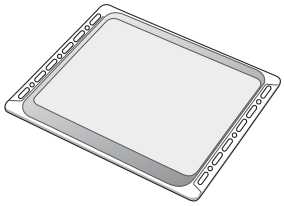


Abb. 2

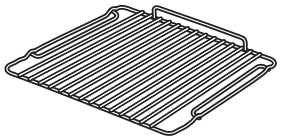


Abb. 3

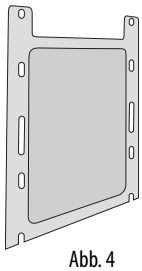


Abb. 4

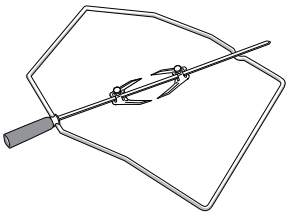


Abb. 5

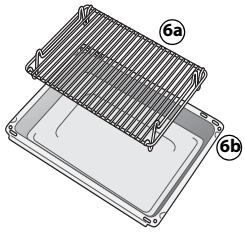


Abb. 6

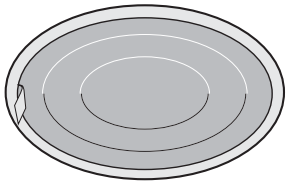


Abb. 7

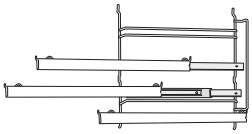


Abb. 8

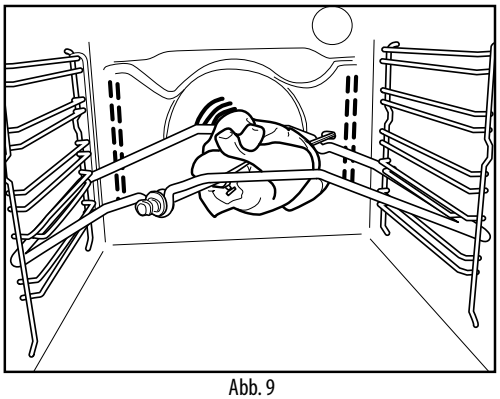


Abb. 9

Fettpfanne (Abb. 1)

Die Fettpfanne wird für die Zubereitung von z. B. Fleisch und Fisch mit oder ohne Gemüse verwendet und dient zum Auffangen von Fett oder Speisestücken unter dem Rost. Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um unangenehme Rauchbildung und Fettspritzer zu vermeiden.

Kuchenblech (Abb. 2)

Zum Backen von Plätzchen, Kuchen und Pizza.

Rost (Abb. 3)

Zum Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr. Der Einschub ist auf jeder Ebene möglich. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben oder unten eingesetzt werden.

Selbstreinigende katalytische Seitenwände (Abb. 4)

Die katalytischen Seitenwände sind mit einer feinporigen Beschichtung überzogen, die Fettspritzer absorbiert. Wir empfehlen, nach einem Garvorgang mit besonders fettigen Speisen eine Selbstreinigung des Backofens durchzuführen (siehe REINIGUNG).

Drehspieß (Abb. 5)

Verwenden Sie den Drehspieß, wie in Abb. 9 beschrieben. Siehe auch „Hinweise zum Gebrauch und Empfehlungen".

Grillpfannensatz (Abb. 6)

Dieses Zubehörset besteht aus einem Rost (6a) und einem emaillierten Gargefäß (6b). Das Set wird auf den Rost (3) gesetzt und zusammen mit der Grillfunktion verwendet.

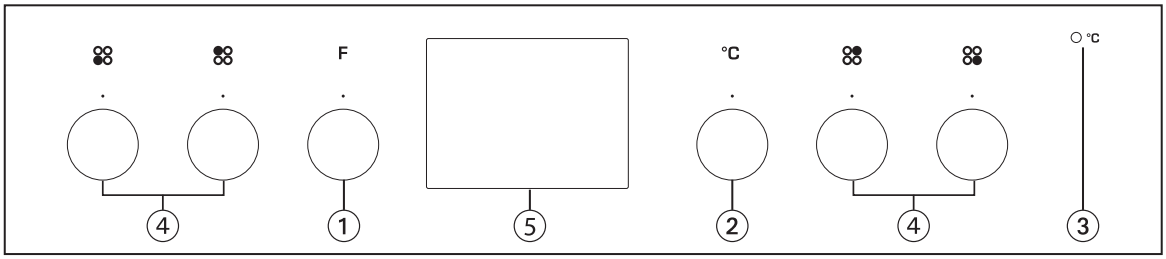
Fettfilter (Abb. 7)

Nur für die Zubereitung besonders fettiger Speisen. Haken Sie den Fettfilter in die Öffnungen vor dem Gebläse an der Innenraumrückwand ein. Der Fettfilter ist spülmaschinenfest und darf nicht beim Backen im Heißluftbetrieb eingesetzt werden.

Backauszug (Abb. 8)

Hiermit können die Roste und Fettpfannen während des Garens halb herausgezogen werden. Diese sind für alle Zubehörteile geeignet und spülmaschinenfest.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



HINWEIS: Die Bedienknöpfe an Ihrem Gerät sind versenkbar; drücken Sie diese mittig ein, um sie aus der Versenkung zu holen.
HINWEIS: Das Erscheinungsbild Ihres Geräts kann sich leicht von der Zeichnung unterscheiden.

1. Bedienknopf zur Funktionswahl
2. Thermostat-Bedienknopf
3. Rote Thermostat-Kontrollleuchte
4. Bedienknöpfe des Kochfelds
5. Elektronikprogrammierung

INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

Drehen Sie den Bedienknopf zur Funktionswahl auf das Symbol der gewünschten Funktion. Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.
Drehen Sie den Thermostat-Bedienknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Die rote Thermostat-Kontrollleuchte schaltet sich ein und beim Erreichen der gewählten Temperatur wieder aus. Drehen Sie nach dem Ende des Garvorgangs die Bedienknöpfe wieder auf „0".

BENUTZUNG DES KOCHFELDES

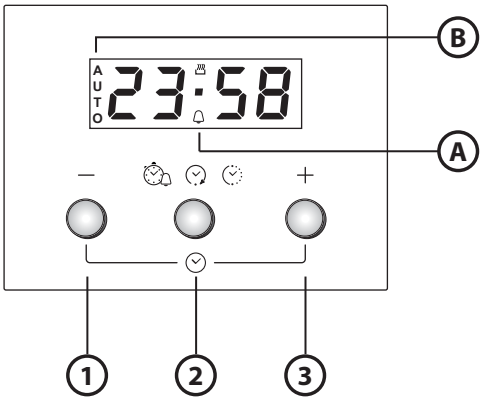
Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 Bedienknöpfe, mit denen das Kochfeld betrieben wird. Die Bedienknöpfe sind mit einer Strichskala entsprechend den verschiedenen Leistungsstufen und verschiedenen Funktionssymbolen versehen.

- Drehen Sie den Bedienknopf der zugehörigen Kochzone im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position (siehe Bedienungsanleitung des Kochfelds). Die gelbe Kochfeld-Betriebsanzeige leuchtet auf.

ACHTUNG:

- Vor der erstmaligen Verwendung der Gusseisen-Kochplatten drehen Sie die Bedienknöpfe auf 6, stellen Sie halb mit Wasser gefüllte Töpfe mit passendem Durchmesser auf die Platten und lassen Sie sie etwa 3 Minuten eingeschaltet, um sie ausdünsten zu lassen.
- Benutzen Sie die Platten nicht ohne Töpfe.
- Wir empfehlen die Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem „Sandwichboden", das für Elektrokochfelder geeignet ist.
- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte gleich oder geringfügig größer als der der Kochplatte sein.

ELEKTRONIKPROGRAMMIERUNG VERWENDEN



1. Taste **-** : um den Wert auf dem Display zu verringern
2. Taste : um die verschiedenen Einstellungen zu wählen:
   a. Timer
   b. Gar-/Backzeit
   c. Einstellung Ende der Gar-/Backzeit
3. Taste **+** : um den Wert auf dem Display zu erhöhen

A. Das Symbol zeigt an, dass der Timer aktiv ist
B. Das Symbol **AUTO** bestätigt die Einstellung

Einstellungen für erstmaligen Gebrauch

Uhrzeit und akustisches Signal einstellen.
Nach dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung blinken auf dem Display **AUTO** und 0.00. Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie die Tasten - und + gleichzeitig: der mittlere Punkt blinkt. Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit mit den Tasten **+** und **-** ein. Wenn die gewünschte Zeit eingestellt ist, drücken Sie die mittlere Taste. Auf dem Display erscheint „ton 1". Um den gewünschten Ton einzustellen, drücken Sie die Taste –. Wenn der gewünschte Ton eingestellt ist, drücken Sie die mittlere Taste. Um die Uhrzeit zu verändern, gehen Sie wie oben beschrieben vor.

Timer einstellen

Um den Timer einzustellen, drücken Sie lange auf die mittlere Taste: auf dem Display wird 0.00 angezeigt und das Glocken-Symbol blinkt. Stellen Sie den Timer mit der Taste + ein (die maximal programmierbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten). Die Rückwärtszeitzählung beginnt nach einigen Sekunden. Das Display zeigt die Tageszeit an, das Glocken-Symbol leuchtet weiterhin auf, wodurch das Aktivieren des Timers bestätigt wird. Wenn Sie die Timereinstellung ansehen und ggf. ändern möchten, drücken Sie erneut die mittlere Taste.

Programmierung der Gar-/Backzeit

Nach der Einstellung vpn Garmodus und Temperatur über die Knöpfe drücken Sie die mittlere Taste: auf dem Display wird 0.00 angezeigt und das Glocken-Symbol blinkt. Drücken Sie erneut auf die mittlere Taste: auf dem Display werden nacheinander dur und 0.00 angezeigt und **AUTO** blinkt. Stellen Sie Gar-/Backzeit mit den Tasten + und - ein (die maximal programmierbare Zeit beträgt 10 Stunden). Nach einigen Sekunden zeigt das Display die Tageszeit an, **AUTO** leuchtet weiterhin, wodurch die Einstellung bestätigt wird. Um die verbleibende Gar-/Backzeit anzuzeigen und ggf. zu ändern, drücken Sie die mittlere Taste für 2 Sekunden und drücken Sie diese dann ein zweites Mal. Nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit erlischt das Symbol , der Signalton ertönt und auf dem Display blinkt **AUTO**. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu deaktivieren. Stellen Sie die Funktions- und Temperaturregler auf Null, und drücken Sie die mittlere Taste für zwei Sekunden, um den Kochvorgang zu beenden.

Ende der Gar-/Backzeit verzögern

Drücken Sie nach der Auswahl der Gar-/Backzeit die mittlere Taste: auf dem Display blinken nacheinander End, das Garzeitende und **AUTO**. Mit der Taste + können Sie das Ende der Garzeit ansehen (das Einschalten des Ofens kann bis maximal 23 Stunden und 59 Minuten verzögert werden). Nach einigen Sekunden zeigt das Display die Tageszeit an, das Symol schaltet aus und **AUTO** leuchtet weiterhin, wodurch die Einstellung bestätigt wird. Um das Ende der Garzeit anzusehen und ggf. zu ändern, drücken Sie die mittlere Taste und drücken Sie diese dann zweimal. Am Ende der Rückwärtszeitzählung leuchtet das Symbol auf und der Ofen beginnt mit dem ausgewählten Garmodus.

TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN

BETRIEBSART		BESCHREIBUNG
0	**AUS**	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts.
	BELEUCHTUNG	Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.
	OBER- UND UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen auf die vorgeschriebene Temperatur vor. Das Ausschalten der Thermostat-Kontrollleuchte zeigt an, dass nun die Speisen in den Ofen gegeben werden können.
	UMLUFT	Zum Backen von herzhaften oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Diese Funktion lässt sich auch zum Garen auf zwei Ebenen verwenden. Vertauschen Sie die Einschubebenen, um eine gleichmäßigere Garung zu erreichen. Verwenden Sie die 2. Ebene zum Garen auf nur einer Ebene, die 2. und 4. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen. Heizen Sie den Backofen vor.
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. Ebene zu geben. Beim Grillen von Fleisch wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. Ebene. Den Backofen 3 - 5 Min. vorheizen. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	TURBO GRILL	Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	ECO UMLUFT	Zum Garen von Fleisch und Gemüse auf nur einer Ebene. Bei dieser ECO-Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern behutsam eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Verwenden Sie die 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor.
	UNTERHITZE + UMLUFT	Zum Garen auf einer Einschubebene, z. B. Obst, Kuchen, Gemüse, Pizza, Geflügel.
	HEISSLUFT	Zum Garen von verschiedenen Arten von Speisen, die alle die gleiche Gartemperatur erfordern wie (z. B. Fisch, Gemüse, Kuchen) auf maximal zwei Ebenen gleichzeitig. Diese Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Zum Garen auf einer Einschubebene empfiehlt es sich, nur die 2. Einschubebene zu verwenden. Zum Garen auf zwei Ebenen wird empfohlen, den Backofen vorzuheizen und die 1. und 3. Ebene zu verwenden.
	UNTERHITZE	Wählen Sie diese Funktion, um die Unterseite des Gerichts zu bräunen. Es empfiehlt sich, die Speisen auf die 1. / 2. Ebene zu legen. Die Funktion kann auch für langsames Garen verwendet werden, z. B. für Gemüse und Eintopfgerichte; wählen Sie in diesem Fall die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

GARTABELLE

Rezept	Betriebs-art	Vor-heizen	Einschub-ebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör
Hefekuchen		Ja	2	150-175	35-90	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	150-170	30-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	2	150-190	30-85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	150-190	35-90	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen, Törtchen		Ja	2	160-175	20-45	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	150-175	20-45	Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Beignets		Ja	2	175-200	30-40	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	170-190	35-45	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Baiser		Ja	2	100	110-150	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	100	130-150	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Brot, Pizza, Fladenbrot		Ja	2	190-250	12-50	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	190-250	25-50	Ebene 1: Form auf Rost Ebene 3: Fettpfanne / Backblech
Tiefkühlpizza		Ja	2	250	10-15	Ebene 1: Fettpfanne / Backblech oder Rost
		Ja	1-3	250	10-20	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	2	175-200	40-55	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-3	175-190	55-65	Ebene 3: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Blätterteigtörtchen, herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	2	175-200	20-30	Fettpfanne / Backblech
		Ja	1-3	175-190	25-45	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Backblech
Lasagne, überbackene Pasta, Cannelloni, Aufläufe		Ja	2	200	45-55	Form auf Rost

Rezept	Betriebs-art	Vor-heizen	Einschub-ebene (von unten)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg		Ja	2	200	80-110	Fettpfanne oder Form auf Rost
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg		Ja	2	200	50-100	Fettpfanne oder Form auf Rost
Truthahn, Gans 3 kg		Ja	1/2	200	80-130	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch gebacken, in Folie (Filet, ganz)		Ja	2	175-200	40-60	Fettpfanne oder Form auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	2	175-200	50-60	Form auf Rost
Röstbrot		Ja	4	200	2-5	Rost
Fischfilets, -stücke		Ja	4	200	20-30	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Bratwurst, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		Ja	4	200	30-40	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Ebene 4: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Ebene 2: Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden) Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
				200	60-80	Ebene 2: Drehspieß Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Roastbeef englisch 1 kg		-	2	200	35-45	Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule, Schweinshaxe		-	2	200	60-90	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Ofenkartoffeln		-	2	200	45-55	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratiniertes Gemüse		-	2	200	20-30	Form auf Rost
Lasagne, Fleisch		Ja	1-3	200	50-100*	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleisch, Kartoffeln		Ja	1-3	200	45-100*	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch, Gemüse		Ja	1-3	175	30-50*	Ebene 3: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost

HINWEIS: Garzeiten und -temperaturen beziehen sich auf etwa 4 Portionen.

Die angegebenen Zeiten in der Tabelle gelten für Garzeiten mit verzögerter Startzeit (falls verfügbar). Die Garzeiten können je nach Gericht länger sein.

HINWEIS: das Erscheinungsbild Ihres Geräts kann sich leicht von der Zeichnung unterscheiden.

Betriebsübersicht des Kochfeldes	
Betriebsart	**Funktionsbeschreibung**
SCHMELZSTUFE (modellabhängig)	Zum Aufgehen von Nudelteig, Aufweichen von gefrorener Butter, Warmhalten der Milch in der Trinkflasche oder der Babynahrung, zur Herstellung von Joghurt, zum Schmelzen von Schokolade usw. Diese Betriebsart funktioniert nur bei leuchtender Restwärme-Kontrollleuchte. Achten Sie darauf, dass die Restwärme-Kontrollleuchte der Kochzone leuchtet, die Sie verwenden möchten. Drehen Sie den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion ändern Sie einfach die Position des Bedienknopfs.
WARMHALTEN	Zur Beibehaltung einer gleich bleibenden Temperatur von 60 °C im Backofen. Zur Einstellung dieser Funktion drehen Sie den Bedienknopf auf .
TURBOSTUFE	Mit dieser Funktion kann Wasser schneller zum Sieden gebracht werden. Sie bleibt für eine vorgegebene Zeit eingeschaltet. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochzone automatisch zur höchsten Leistungsstufe zurück. Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs zugeschaltet werden. WICHTIG: Stellen Sie vor dem Einschalten dieser Funktion einen Topf auf die entsprechende Kochzone, um deren Oberfläche nicht zu beschädigen. Die für diese Funktion angegebenen Leistungswerte werden für alle Glaskeramik-Kochfelder garantiert. Um die Funktion zu wählen, stellen Sie einen Topf auf die gewählte Kochzone und drehen den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfs zu ändern.
DOPPELTE KOCHZONE (modellabhängig)	Diese Funktion ist für das vordere linke und hintere rechte Kochfeld zuschaltbar. Sie vergrößert den Heizbereich für besonders große, ovale oder rechteckige Töpfe. Zuschalten: Drehen Sie den Bedienknopf auf und warten Sie, bis die entsprechende Restwärme-Kontrollleuchte blinkt. Dann stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drehen des Bedienknopfes gegen den Uhrzeigersinn ein. Die Restwärme-Kontrollleuchte leuchtet weiterhin, um anzuzeigen, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Zum Ausschalten drehen Sie den Bedienknopf auf „0“.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Garzeittabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Aufheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der mitgelieferten Zubehörteile im Backofen wie in der Gartabelle angegeben. Heizen Sie den Ofen vor, wenn Sie Speisen mit hohem Wassergehalt garen.

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

Bei der Verwendung der Funktion „UMLUFT“ (falls vorhanden) lassen sich mehrere verschiedene Speisen: (z. B. Fisch und Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Kuchen

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe an der höchsten Stelle des Kuchens. Wenn das Holzstäbchen trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der Funktion „UMLUFT“ (falls vorhanden). Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder Auflaufform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken lauter gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischscheiben benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß, binden Sie Geflügel mit Küchengarn fest und vergewissern Sie sich, dass das Grillgut fest sitzt, bevor Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand einsetzen und ihn auf die Halterung legen. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der untersten Ebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen ohne sich zu verbrennen.

Pizza

Fetten Sie die Bleche, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie die Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

Funktion „Aufgehen“ (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Gehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa 1 Stunde.